

tres prétendent avoir vu quelque apparence de feu.

On mande de Nottingham que le 1 du mois, par un tems affreux, plusieurs personnes ont péri sous les neiges dans la forêt de Sherwood ou aux environs. Le dérangement des saisons est bien étrange & assez général en Europe.

I I.

NOUVELLES DE L'INTÉRIEUR DU ROYAUME.

DE MONTPELLIER, le 26 Février.

La saison est fort extraordinaire dans ce pays; point de froid, des pluies continuelles mêlées de grêle, d'éclairs & de tonnerre, comme au milieu de l'été. Les arbres fruitiers ont été en fleurs dès les premiers jours de ce mois; la végétation a fait des progrès rapides & trop rapides. Cette précocité est alarmante; des gelées tardives détruiroient toutes les productions de la terre.

DE LANGRES, le 29 Février.

La récolte des bleds avoit été assez passable; & nos Marchés ont été constamment bien fournis. Cependant depuis le mois de Novembre, il n'y a eu, dans les prix, que de très-légères différences: il est vrai que ces variations nous donnent des espérances agréables, puisqu'elles ont abouti à des diminutions: le froment s'est vendu depuis 4 l. jusqu'à 4 l. 10 s. le bichet pesant cinquante livres. Quant à l'avoine il y en a eu très-peu; elle a valu jusqu'à 3 l. la même mesure, aujourd'hui descendue à 2 liv. 5 s. Depuis l'année dernière, les chevaux & les bœufs de labour ont presque doublé de prix. La viande de boucherie & les autres subsistances communes ont également acquis plus de valeur. Quant au vin, la récolte avoit été mauvaise.

DE GRENOBLE, le 29 Février.

Nous n'avons cessé d'avoir ici un vent chaud, pendant que le Haut-Dauphiné a été enseveli sous les neiges. Nos campagnes présentent un aspect assez riant; si la récolte

étoit plus prochaine, nous nous en promettrions une des plus abondantes. Nous avons également à craindre le froid & le chaud: le froid seroit utile à la santé & préjudiciable aux plantes; le chaud est favorable à la végétation, mais nuisible pour le corps humain; une froidure modérée concilieroit seule ces grands intérêts.

Le Parlement a fait publier un Règlement du 18 Février, pour attribuer aux Huissiers quelques droits qui leur tiennent lieu des pertes qu'ils souffrent par le retranchement de divers droits anciens, en vertu de l'administration gratuite de la Justice.

DE BESANÇON, le 29 Février.

Par un Mandement de M. le Cardinal de Choiseul, Archevêque de cette Ville, il est permis à tous les Habitans du Diocèse de faire usage du beurre, du lait & du fromage, pendant le Carême, excepté les Vendredis, &c, jours auxquels s'étend la permission de manger des œufs: mais ceux qui useront de cette permission, seront tenus de faire des aumônes, s'ils sont en état de soulager les malheureux.

DE CLERMONT-FERRAND, le 2 Février.

On ne cesse de parler des pauvres, & il faut en parler sans cesse & pour eux & pour nous, & pour leur intérêt si nous sommes humains, & pour le nôtre si nous sommes sages. S'ils souffrent, les autres classes de Citoyens souffrent plus ou moins. Si un abus les écrase, il opprime les autres plus ou moins. Dans les maux publics, il faut, en implorant la clémence du Ciel, chercher avec soin ce qui vient de la main des hommes: il y en a toujours d'avidés & de méchans qui profitent des calamités & les aggravent; quelquefois même sans être méchans ou avidés, il en est qui en recueillent des avantages par des abus les entraînent.

Cette Province a été affligée, comme tant d'autres pays, de la cherté des denrées de nécessité première. La cherté du pain a particulièrement excité la sollicitude de M. de Chazerat, Premier Président du Conseil Supérieur de cette Ville & In-

tendant de la Province d'Auvergne. On a fait la balance des prix des grains & du pain, le pain a paru beaucoup plus cher qu'il ne devoit l'être, abus commun & très-commun. De cette estimation, il est résulté qu'il restoit des profits trop considérables dans les mains intermédiaires interposées entre la production & la consommation : soit coutume, soit fraude, les Meuniers & les Boulangers gagnoient beaucoup plus que la Justice ne le permettoit. M. de Chazerat a senti & démontré la nécessité de prévenir ces abus par un règlement général fondé sur une base fixe & certaine.

Dans divers écrits, spécialement dans les *Avis au Peuple sur les premiers besoins*, il avoit été dit & prouvé par des expériences multipliées que la mouture & le boulangeage économiques donnoient une quantité beaucoup plus forte de farines & de pain qu'on n'en retire communément. M. de Chazerat a recouru à ces expériences ; & elles ont été faites, en présence de plusieurs Magistrats, pour constater la quantité de farine que doit rendre une mesure de grains déterminée, & la quantité de pain qu'on doit tirer de la même mesure de farine.

Il en est résulté qu'une mesure de grains mise au moulin produit au poids la même quantité de farine ; que cette farine convertie en pain doit prendre à peu près les deux tiers de son poids en eau, & qu'elle pèse un tiers de plus après la cuisson ; en sorte que douze livres de farine doivent rendre à peu près seize livres de pain. Ces faits constatés sont de la plus grande importance ; ils invitent tous les hommes justes, amis de l'humanité, & placés pour faire le bien, à répéter les mêmes épreuves, à les publier & à s'unir pour déraciner les abus ou de l'ignorance ou de la fraude, funestes dans tous les tems & d'abondance & de disette, & à ceux qui recueillent la denrée & à ceux qui la consomment.

En conséquence, il a été rendu, le 18 Décembre dernier un Arrêt qui ordonne que chaque livre de pain fait de fleur de farine sera taxé par les Juges de Police, dans l'étendue du ressort, à autant de deniers que le septier, mesure de Paris contenant 12 boisseaux & pesant 240 livres, poids de marc, vaudra de livres numéraires en argent, & qu'il pourra être ajouté en sus du

prix de chaque livre de pain, jusqu'à dix deniers (ce qui ne met certainement pas en souffrance les Boulangers) par lesd. Officiers de Police, à proportion de la variation du prix des grains, de manière que les Boulangers puissent trouver dans la vente du pain, le prix de l'achat du bled ainsi que leur dépense & un bénéfice suffisant.

Ordonne pareillement que la livre de pain bis provenant de la basse fleur & des gruaux, sera taxée au plus à un tiers au-dessous du pain blanc ; laissant à la prudence desdits Juges de Police, à faire la taxe du pain de seigle, & des autres pains faits avec des farines de différentes espèces de grains purs ou mélangés, en suivant néanmoins la même proportion, eu égard au prix desdits grains.

Fait défenses aux Boulangers de mêler aucune farine qui pourroit altérer la qualité du pain blanc, à peine de confiscation dudit pain, de cinq cens livres d'amende, & de plus grande peine, s'il y échet.

Enjoint aux Meuniers, sous les mêmes peines, de rendre en farine auxd. Boulangers & à tous autres, le même poids que celui qu'ils auront reçu en grains, sous la seule retenue, pour droits de mouture dans les lieux où l'usage est de les payer en nature, d'un trentième, & d'un autre trentième lorsqu'ils viendront chercher le bled & rapporteront la farine, sans néanmoins que le présent règlement puisse servir de prétexte auxdits Meuniers, pour augmenter les droits de mouture dans les lieux où ils seront fixés à un taux plus bas par titres ou usages particuliers.

Quoique cet Arrêt concilie parfaitement les intérêts du Public avec ceux des Meuniers & des Boulangers, les Boulangers y ont formé opposition : mais ils en ont été déboutés par un autre Arrêt qui, en même tems fait défense aux Meuniers d'avoir chez eux des blutoirs pour passer la farine, à peine de confiscation & de cinq cens livres d'amende.

Le règlement ne sçauroit être trop connu, loué & suivi.

D'AMIENS, le 2 Février.

Le 22 du mois dernier, à quatre heures du matin, le feu prit au Fauxbourg de

Marconne, près d'Hesdin, & réduisit en moins de deux heures, sept maisons, les provisions de grains, & une grande partie des meubles qui y étoient renfermés : il n'a péri personne dans ce désastre.

DE DUNKERQUE, le 2 Février.

Les Maire & Echevins de cette Ville & du territoire ont défendu, par un Règlement, à toute personne d'exporter, par terre & par mer, du beurre, des œufs, des volailles, du gibier & des légumes de toute espèce, ainsi que d'en faciliter l'exportation, à l'exception d'une modique quantité, à peine de confiscation & de cent livres d'amende contre les contrevenans. Ce Règlement pourroit bien procurer l'abondance aux Villes & Ports voisins où la facilité du commerce l'attirera, & à nos Approvisionneurs tous les avantages qu'ils sçauront retirer d'une foible concurrence.

Dans le courant du mois dernier, il est entré dans ce Port quelques navires Anglois chargés de sel, de charbon, de vin, &c. & plusieurs navires Hollandois, chargés de graines de lin & de chanvre, de laine, de cloux, de toile, de sucre, de thé, &c.

III.

AVIS, ANNONCES, NOTES, &c.

I.

Analyse de la terre végétative d'Etaples, avec quelques réflexions sur la manière d'en faire de semblable à très-peu de frais.

La terre végétative fabriquée à Etaples par M. le Baron d'Expuller produit de très-bons effets, lorsqu'elle est employée de la même manière que l'Auteur l'indique, mais à une dose plus forte. Des personnes dignes de foi m'ont assuré qu'elle avoit parfaitement bien réussi à une dose double de celle que l'Auteur prescrit, sur des légumes, des fleurs, des prés artificiels, des fourrages & même sur des bleds. Cette terre est formée en pains d'environ une livre & demie, & elle se vend quatre sous la livre. On voit à la surface de ces pains une effervescence saline qui n'est autre chose que du

sel marin. Pour connoître la quantité d'espèce de sel contenu dans cette terre, j'ai fait l'analyse suivante.

J'ai délayé une livre de cette terre dans huit livres ou quatre pintes d'eau pluviale chaude, & j'ai fortement agité le mélange. L'eau s'étant éclaircie, après quelques heures de repos, je l'ai versée par inclination dans une grande terrine de grez. Afin d'enlever toute la substance saline contenue dans cette terre, je l'ai délayée de nouveau dans l'eau pluviale chaude, & je l'ai versée, comme la précédente, dans la même terrine de grez. J'ai fait évaporer l'eau des deux lavages au bain de sable, & j'ai obtenu, par cette évaporation, trois gros cinquante-six grains de sel marin & huit grains de sel marin à base terreuse. Je n'ai remarqué aucune autre espèce de substance saline, & la terre qui avoit été délayée deux fois étoit absolument insipide.

Il suit de cette analyse, dont je supprime tous les détails de manipulation, qu'une livre de la terre végétative d'Etaples contient environ une demi-once de sel marin. Comme ce sel ne vaut guères plus de six deniers la livre à Etaples, il est évident qu'à une demi-once de sel marin par livre de terre, on peut faire avec une livre de ce sel trente-deux livres de terre végétative, semblable à celle de M. le Baron d'Expuller, laquelle ne coûtera que six deniers la livre & la manière de la préparer : mais on verra bientôt combien cette préparation est aisée & peu coûteuse. Il résulte enfin de cette analyse que dans les Provinces de gabelles, où le sel marin se vend douze sous la livre, que la terre végétative, que l'on y pourra préparer, ne reviendra qu'à quatre deniers & demi la livre; ce qui fera incomparablement moins cher que celle d'Etaples que l'on vend quatre sous ou quarante-huit deniers (a).

(a) M. le Baron d'Expuller prescrit cinquante livres de sa terre végétative par arpent, ce qui fait, à 4 sous la livre, 7 liv. 10 sous. Cinquante livres de la même terre fabriquée par les Cultivateurs dans les pays où le sel est libre ne reviendront qu'à 9 den. Enfin dans les pays de gabelles où le sel vaut 12 s. la livre, les 50 livres reviendront à 18 sous.

Quant à la nature de la terre d'Etaples, qui sert d'excipient au sel marin, elle m'a paru être simplement de la vase du port d'Etaples, ou de celle qui se dépose au fond des bacs dans lesquels les Rafineurs font dissoudre le sel gris qui vient des marais salans du Pays d'Aunis. Ce qu'il y a de vrai, c'est que cette terre contient près du tiers de son poids de terre dissoluble dans les acides, & que c'est-là à peu près les proportions de terre calcaire que l'on rencontre dans la vase des ports de mer & dans celle des marais salans qui ne sont autre chose que des dépôts de mer vaseux, accumulés les uns sur les autres.

Pour faire dans tout le Royaume une terre végétative semblable à celle d'Etaples, il n'est question que de mettre dans un vase trente-deux livres de la terre des champs séchée au soleil, & de verser dessus six livres ou trois pintes d'eau commune, dans laquelle on aura fait dissoudre une livre de sel marin; ayant l'attention de remuer le mélange, afin qu'il soit par-tout également impregné de sel. Ces proportions sont les mêmes que celle de la terre végétative d'Etaples, par la nature même des choses, car l'eau, soit qu'elle soit chaude, soit qu'elle soit froide, ne peut tenir en dissolution que la sixième partie de son poids de sel marin, & la terre des champs, celle qui est propre à la végétation, absorbe communément, sans être réduite en bouillie, entre un cinquième & un sixième de son poids d'eau.

La propriété qu'a ce sel marin de fertiliser les terres, est reconnue depuis longtemps. Les terres du Boulonnois les plus fertiles sont celles qui se trouvent à peu de distance de la mer; en voici la raison: la plus grande partie des côtes du Boulonnois, depuis Etaples jusqu'à deux lieues en-deçà de Calais, sont assez élevées, mais elles sont coupées à plomb, ou à très-peu de chose près. Il se trouve au bas de ces côtes des tas prodigieux de grosses pierres, formés par les débris des montagnes que les efforts des vagues font écrouler tous les jours. L'eau de la mer se réduit en une mousse ou écume légère en passant avec force entre ces débris; & lorsqu'il fait un vent de mer un peu fort, cette écume légère & saline est portée dans les terres, quelquefois à près d'une lieue de distance. C'est le sel de cette écume qui les fertilise au point qu'elles produisent

toutes les années des récoltes abondantes sans que l'on y mette aucune sorte d'engrais.

A Amiens le 18 Février 1772. Signé;
RIGAUD, *Physicien-Chymiste & Naturaliste*
de la Marine & de la Société d'Agriculture de
Laon.

I I.

De la taxe du Pain.

Cet article pourra servir de supplément à celui de Clermont-Ferrand, quoiqu'à raison de la différence dans la manière d'opérer, il ne donne pas les mêmes résultats.

L'usage de taxer le pain est très-commun dans les grandes Villes de l'Europe: cette taxation seroit arbitraire, fortuite, & toujours successivement onéreuse aux différentes classes de Citoyens, si elle n'étoit pas réglée par le calcul du prix des grains, de leur produit en farine & en pain, des frais de fabrication & des charges du Boulanger. Il faut pour cela que les Officiers Taxateurs connoissent, tous, tous les élémens de calculs, & opèrent d'après des données certaines. Personne n'oseroit en répondre. M. l'Abbé Baudouin, dans ses *Avis au Peuple sur ses premiers besoins*, a prouvé, d'après les instructions de deux hommes très-habiles dans l'art de la mouture, & celui de la boulangerie, que le bon pain de ménage ou de toute farine ne devoit valoir que 2 sous, lorsque le septier de grains pesant 240 l. étoit à vingt-cinq francs: mais cette règle n'est pas toujours observée? Nous voyons le pain noir au-dessus de deux sous dans des lieux où le froment est au-dessous de vingt-cinq livres. Nous sommes fondés à croire qu'à Londres, par exemple, on n'a aucune idée des élémens de la taxe du pain, puisqu'on a vu, l'année dernière, le Lord Maire la baisser subitement de moitié, pendant que les grains renchérissoient tous les jours: nous apprenons qu'en Allemagne (excepté dans la Saxe) on opere de même sans règle & sans méthode. Dans le malheureux Electorat de Saxe, on a vivement senti la nécessité de poser une base certaine sur laquelle la balance du pain pût être juste & égale: nous donnerons la règle que l'on y suit, non-seulement parce qu'elle peut servir de modele à plusieurs autres Etats, mais parce qu'elle peut fournir un objet de

comparaison quant à la qualité, à la mouture, & au *boulangage* des grains.

On détermine une certaine mesure, par exemple, un *scheffel*, & l'on prend le grain de l'espece mitoyenne. Le grain se pese en présence du Magistrat; après qu'il est moulu, on pese la farine. Prenons le *scheffel* de Saxe, il pese 150 livres: le Meunier retient un seizième par metze, ce qui fait 9 livres & $\frac{1}{8}$; posons dix livres, reste à 140 livres dont la dixième partie s'évapore & se perd; c'est 14 livres à déduire de 140, reste à 126. C'est la totalité de farine que le Meunier doit rendre.

Le Boulanger partage ces 126 livres en trois: le poids de l'eau ajoutée à chaque tiers 14 livres, au tout 42 livres; & il en résulte 168 livres de pain bien conditionné que le Boulanger doit livrer. Ce calcul fait, on règle la taxe du pain de la manière suivante.

Pour un *scheffel* de grain 8 risdales, pour accise & autres droits 8 gros, pour charois au moulin 1 gros, pour bois & salaire du Boulanger 6 gros; total 9 risd. 18 gros: déduit pour le son 7 gr., reste à 8 risd. 18 gr. Ainsi 168 livres de bon pain doivent coûter 8 risd. 18 gr. On subdivise ensuite la somme suivant le poids des différentes sortes de pain.

Une personne opulente qui a fait distribuer aux pauvres une grande quantité de pain, a trouvé aux environs de Dresde un Meunier qui lui a vendu 134 livres de farine d'un *scheffel* de seigle du poids de 140. C'est la quantité de farine que tout Meunier est obligé de rendre à Hambourg, pour la même mesure de grain, sous peine d'une amende de 40 florins d'Empire.

I I I.

D E M A N D E.

Un Propriétaire de terres incultes, dans le Comté Nantois, dont la plus grande partie est froide & humide, & auroit par conséquent besoin d'amendemens chauds, demande des éclaircissemens sur la question suivante.

» Quelle est la méthode sûre & infaillible
» de connoître la marne & ses différentes
» especes; quelle est la manière de l'employer, & quelle quantité il en faut répandre sur différentes especes de terres?

M. Caffieri l'aîné, dont nous avons annoncé dans notre Journal du mois de Décembre dernier les superbes ouvrages dorés en or moulu qu'il a faits pour Sa Majesté à Saint-Hubert; pour l'Eglise de S. Nicolas du Chardonnet à Paris; pour la Cathédrale de Bayeux, &c., vient d'achever ce superbe chandelier paschal d'une forme nouvelle & ingénieuse, destiné pour la Cathédrale de Clermont-Ferrand: cet ouvrage est fini; on y remarque autant de régularité & de précision que de goût & de discernement. L'habile Artiste a évité les difformités qui défigurent tous les ouvrages du même genre, & qui proviennent du défaut de principes & de proportions.

Le sieur Caffieri invite MM. les Ecclésiastiques & Chapitres, MM. les Amateurs des beaux Arts & les curieux, à lui faire l'honneur de venir voir en sa maison, rue Princesse, Faubourg S. Germain, le chandelier paschal & tous les autres ouvrages dorés en or moulu, &c. jusqu'au 15 Mars, tems auquel les ouvrages qui lui ont été commandés doivent être transportés à leur destination.

On trouvera tous les jours, dans la matinée, rue des Boucheries S. Germain chez le sieur Boré, Receveur de la Loterie, du vin des environs de Beaune. Ce vin est très-naturel, & le Propriétaire offre d'en faire la décomposition. Il y en a de qualités différentes; on les vend en pieces de deux cens cinquante bouteilles; la bouteille revient à 13, 14, 15 & 16 sous; Il y en aura aussi de 40 s. Il sera très-avantageux de les garder; & les personnes qui s'en procureront sont invitées à les boire le plus tard qu'il sera possible.

Le Propriétaire en a aussi sur les lieux, qu'il fera venir directement aux personnes qui en désireront, soit à Paris, soit à leurs campagnes.

GRAINS ET FARINES, &c. A PARIS.

Du Samedi 29 Février 1772, au Mercredi 4 Mars, le froment s'est vendu à la Halle, de 19, 23 à 27 liv. 10 s. le septier; idem au Port de la Greve, 22 l. 10 s. à 28 l. Le seigle, 18 liv.; l'orge, de 12 l. 10 s., 12 livres 15 s. à 13 livres 5 s. aussi le septier.

AVOINE, FOIN, PAILLE

Du Samedi 29 Février 1772 au Mercredi 4 Mars, l'avoine a été vendue à la Halle, de 18, 20 à 22 livres; *idem* au Port de la Grève, de 19 à 20 l. le septier.

Le cent de foin très-beau & de première qualité s'est vendu Porte Saint Michel, le 7 Mars 1772, de 51 à 52 liv.; *idem* nouveau de 49 à 50; le cent de paille vieille, 20 à 21 l.; *id.* nouvelle de 19 à 20 l.; le cent de foin vieux, première qualité, Fauxbourg Saint Martin, de 50 à 51; *idem* nouveau, de 48 à 49; le cent de paille vieille, Fauxbourg S. Laurent, de 19 à 20; *idem* nouvelle, de 18 à 19; le cent de foin vieux, Fauxbourg Saint Antoine, venant de la Brie, de 48 à 49; *id.* nouveau, de 46 à 47; le cent de paille vieille, de 18 à 19 l.; *idem* nouvelle, de 17 à 18 l.

PRIX des matieres d'or & d'argent à Paris, du 7 Mars 1772.

	H	6	
Or de Portug. à . . .	720		} marc.
Du Mexique à . . .	712		
Du Perou à . . .	704		
Les guinées à . . .	718		} once.
Ducats à . . .	97	15	
Or fin à 23 k. . .	99		
31 32.	83		} marc.
Or à 20 karats à . . .	53	12 6	
L'argent à 11 d. . .	51	17 6	
20 g. à	49		
<i>Idem</i> à 11 d. 10 . . .			
gr. à			
Piastres à			

CHANGES DE PARIS, du 4 Mars 1771.

Amsterdam	55
Londres	32 9 16 ^e
Hambourg	182
Madrid	15 1 6
Cadix	15
Livourne	95 $\frac{1}{4}$
Gênes	93 $\frac{1}{4}$
Lyon, Rois, ...	au pair.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Mars 1772.	Jeudi 5.	Vendredi 6.	Samedi 7.
COMP.D.IND.			
Actions à 8 coup.	1067 $\frac{1}{2}$ 70. . .	1067 $\frac{1}{2}$ 70. . .	1070. . .
D ^o . $\frac{16}{25}$ es. à 8 cou.			
D ^o . 8 es. à 4 coup.			
D ^o 25 es. à 4 coup.			
Emprunt Oct. . .	232		
Prom. à 5 p. 8. . .			58.
Prom. à 4 p. 8. . .	66 $\frac{1}{2}$	66 $\frac{1}{2}$	
Loterie 5 ^e tirage.	468	468	466.
.			
.			

LETTRES de MM. les Payeurs des Rentes de l'Hôtel-de-Ville, six premiers & six derniers mois 1771.

Du Merc. 4 Mars 1772.	Du Jeudi 5.	Du Vendredi 6.
Messieurs	Messieurs	Messieurs
Lallement j. fix d. } L. mois 1771.	Boutray, 6 prem. } P. mois 1771.	Maupassant, six p. } M. mois 1771.
.	Deschappelles, six } F. dern. mois 1771.	Fauveau, 6 dern. } A. mois 1771.
.	Delagarde, <i>idem</i> . } J.	Guidy, <i>idem</i> . } C.
.	Nau, <i>idem</i> . } .	Iffaly, <i>idem</i> . } .
.		Barois, <i>idem</i> . } .
.		Montal, <i>idem</i> . } H.
.		Pannelier, <i>idem</i> . } L.
.		Patu, <i>idem</i> . } Z.
.		Pincemaille, <i>id.</i> .
.		
.		
.		
.		

A Paris, du Bureau Royal de Correspondance Générale, rue des Deux-Portes S. Sauveur.

Chez KNAPEN & DELAGUETTE, Libraires-imp. Pont S. Michel, 1772.

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1772. Du Samedi 22 Février.

I.

NOUVELLES ÉTRANGERES.

S U E D E.

DE STOCKHOLM, le 23 Janvier.

LE cours des lettres de change est entièrement interrompu, celui du change n'est point fixé : le commerce & l'Etat auroient trop à souffrir de ces accidens pour qu'on ne s'efforce pas d'y apporter le plus prompt remède ; & l'on espère que, dans peu de jours, les affaires reprendront leur activité.

DE GOTHENBOURG, le 18 Janvier.

Le tems a été si doux, si agréable, & si favorable à la pêche, que la tonne de harengs ne vaut plus ici qu'un thaler, monnoie de cuivre. Ce secours étoit bien nécessaire pour le menu Peuple dans les conjonctures présentes.

A L L E M A G N E.

DE FRANCFORT, le 8 Février.

L'affreuse situation des Montagnards de la Saxe & de Gotha, qui meurent de faim & de froid, dans la rigueur des termes, excite de toutes parts la compassion, la bienfaisance, la générosité des cœurs sensibles. Le Bureau des Annonces de Leipfick reçoit sans cesse de nouvelles sommes pour le soulagement

de ces infortunés : on en publie avec soin l'état & l'emploi. Les Editeurs des Annonces de Hambourg se sont joint à ceux des Annonces de Leipfick pour concourir à ces œuvres de miséricorde. L'Auteur du *Journal Historique* de cette Ville (notre zélé Correspondant) est entré dans ces louables vues, il y a même destiné une partie du produit de ce Journal. Les Pasteurs & les Citoyens charitables de ces malheureuses Provinces, implorent pour leurs Paroissiens & leurs Compatriotes les secours des amis de l'humanité. M. Wegner, Pasteur de Marienberg, Ville où l'on fait de très-bon fil & toute sorte de toiles, a demandé de l'ouvrage à Hambourg, à Francfort, &c. Un Banquier de cette Ville a dernièrement expédié pour la Saxe & pour Gotha, des charités remises par les Luthériens : on en attend de nouvelles ; les cœurs sont attendris, les larmes coulent, & la compassion se soulage par les bienfaits qu'elle répand.

DE N U Y S, le 4 Février.

S. A. E., en établissant des magasins dans différentes Villes de l'Electorat, a tâché de ménager les intérêts des Propriétaires & des Cultivateurs, de manière qu'ils n'y versent qu'une partie de ce qui leur reste, après qu'ils ont prélevé ce qui est nécessaire pour leur consommation, leurs charges, leurs distributions aux pauvres. La défense d'exporter du seigle pour les Duchés de Berghes & de Juliers, ne regarde que la petite portion destinée pour les magasins.

DE VIENNE, le 2 Février.

Un Particulier a imaginé un moyen de préserver les greniers de toutes sortes d'insectes : on assure que l'efficacité de son secret est constaté, mais il veut le vendre. On attend que quelqu'homme de bien daigne l'acquérir pour en faire présent au Public.

Un Chirurgien de cette Ville a inventé une machine de bois peu dispendieuse pour les malades qui ont souffert des fractures tant intérieures qu'extérieures. Au moyen de cette machine, un homme seul peut arranger & panser un malade sans que celui-ci puisse faire aucun mouvement qui lui soit nuisible. (*On nous en promet le modèle*).

DE NORDHAUSEN, le 31 Janvier.

Il s'est formé ici une Société Botanique qui a déjà rassemblé dans un jardin deux cens trente sortes de fleurs d'une rare beauté ou de semences de meilleurs légumes. Les Etrangers pourront s'en fournir en s'adressant soit directement à la Société, soit aux Editeurs des Annonces de Leipzick par le canal du *Correspondant de la Gazette d'Agriculture de France à Francfort*.

ITALIE.

DE FLORENCE, le 31 Janvier.

Il a été notifié, par ordre de S. A. R., que dorénavant toute personne jouiroit de la pleine liberté de blanchir & de travailler les cires brutes dans la ville & la campagne de Florence, droit ci-devant réservé à une Compagnie par un privilège exclusif que la sagesse & la justice du Souverain n'ont pas permis de confirmer.

On mande de Civita-Vecchia que les magasins sont si remplis de grains & de salaisons, qu'il seroit difficile de les consommer dans l'année. Il y est arrivé des quantités si considérables d'huile, qu'on s'attend à une forte diminution dans le prix de cette denrée. Sa Sainteté, entr'autres usages d'utilité publique, a ordonné l'aggrandissement & l'embellissement de l'Hospice des pauvres Filles.

ANGLETERRE.

DE LONDRES, le 5 Février.

Un Cultivateur de Gloucester ayant fait battre dernièrement sa récolte d'orge, a trouvé que sur un terrain qui n'avoit pas tout-à-fait deux acres, quatre boisseaux semés fort clair, en avoient produit cent quatre de grain net & marchand. Nos habiles Fermiers sont bien revenus du nuisible préjugé qu'il faut beaucoup semer pour beaucoup recueillir.

Plusieurs riches Fermiers de Norfolk & de Suffolk ont résolu de vendre aux pauvres leur orge & leur bled en détail, au même prix qu'ils le vendroient en gros.

Parmi les causes auxquelles on attribue la cherté des grains, on compte l'usage général & immodéré du thé. Comme on ne prend pas de cette boisson sans manger une tartine de pain & de beurre, & qu'il n'y a pas jusqu'aux plus pauvres qui n'en prennent l'après midi, on calcule qu'il doit en résulter une consommation de pain plus forte d'un tiers dans les vingt-quatre heures; & qu'en mettant tout au rabais, il s'ensuit une augmentation de plus de trois millions de livres st. de dépense annuelle sur cet article dans le Royaume. Il est vrai que pour ne pas déranger ce calcul, il faut manger tout autant à souper que si l'on n'avoit pas mangé l'après midi.

II.

NOUVELLES DE L'INTÉRIEUR DU ROYAUME.

DE PERPIGNAN, le 7 Février.

Suivant les nouvelles de divers cantons du Roussillon, la récolte de l'huile a été assez avantageuse pour opérer une diminution dans les prix : cependant le quintal, poids de marc, se vend autour de 50 livres, plus ou moins, suivant les lieux. Les grains ne varient pas beaucoup; le prix le plus commun du froment de moyenne qualité est d'environ 24 liv. le septier de Paris. Les neiges qui ont bouché divers passages & affaibli les transports, n'ont pas causé des différences fort sensibles. Le Pays de Foix n'est pas si bien pourvu, mais la Cerdagne Fran-

çoise y envoie des seigles, de façon que le pain du peuple ne s'y vend guères plus de deux sous, la livre de seize onces. Les vins du pays valent de 40 à 50 liv., le muid de Paris.

DE BORDEAUX, le 10 Février.

Il y a, dans cette Ville, des grains de tant de différentes qualités qu'il se trouve une différence très-considérable dans les prix d'une même espèce: en général le froment de moyenne qualité est au-dessus de 31 l., mais le méteil n'en vaut que 24, le seigle 22, & l'orge 18, mesure de Paris. Nos greniers sont abondamment pourvus; ce qu'il y a de remarquable, c'est que la plus grande partie de ces provisions est tirée de l'Etranger, quoique ce commerce soit arrêté dans la plupart des Etats de l'Europe. Les deux dernières récoltes ayant été mauvaises, les Négocians spéculateurs ont eu l'avantage de devenir maîtres des prix: l'Habitant de la campagne touche au moment où il sera forcé de venir se pourvoir dans cette Ville. Les fréquens débordemens de la Garonne & les grandes pluies ont frustré des cantons de la communication des secours. Cependant la récolte prochaine a la plus belle apparence; si le Ciel nous préserve des accidens, nous avons lieu d'attendre la révolution la plus heureuse. Nos vins valent 76 liv. ou environ, le muid de 280 pintes de Paris.

DE MONTPELLIER, le 10 Février.

Notre approvisionnement en grains dépend de l'état des Marchés de Béziers, de Narbonne & du Haut-Languedoc, car nous ne tirons pas du Diocèse le quart de ce qu'exigent les besoins de nos Habitans. Il étoit difficile de se flatter qu'une saison si rigoureuse & si variable n'entraînât pas des haussens dans les prix des grains qui valent, le froment un peu plus de 31 liv., le méteil un peu plus de 24, & le seigle près de 25 l., le septier réduit à celui de Paris. Dernièrement les pluies & les mauvais chemins n'ont pas permis que les Marchés de Béziers se garnissent; le froment y a valu près de 28 liv.; il est vrai que le seigle est resté au-dessous de 21, même mesure que ci-dessus. La Provence a fait des demandes

du côté de Narbonne où les prix sont montés presque au même taux. Dans le Haut-Languedoc, ils sont à peu près les mêmes, presque sans variation: il y a néanmoins des Marchés, tels que celui de Carcassonne, où ils sont plus bas.

Il est sorti dernièrement du Port de Cette quatre navires chargés de vins & d'eaux-de-vie pour Honfleur, le Havre, Saint-Malo, & Hambourg. Plusieurs autres navires ont pris leurs expéditions, mais les vents contraires les ont retenus dans le Port où il est entré dans le même tems des bâtimens du Havre, de Nantes, de Copenhague, & de l'Orient. Le Capitaine Robert Bourron, venant de Nantes, a amené trois Pêcheurs des côtes de Bretagne que le mauvais tems avoit jettés au large: leurs bateaux étoient sur le point d'être submergés. Ce Capitaine a essuyé plusieurs tempêtes dans sa traversée; il a été démâté de son mât de misaine & de son beaupré dans le golfe de Valence, & il s'est vu au moment critique d'abandonner son navire.

Le vin du pays ne vaut pas ici tout-à-fait 40 liv. le muid de Paris. L'huile d'olive se vend 25 l. le quintal, poids de marc.

DU BUIS (en Dauphiné), le 10 Février.

Les neiges ont empêché les Habitans des montagnes de venir à nos Marchés; mais ces obstacles n'ont point empêché ceux de la plaine du Comtat de faire des enlevemens de grains, ce qui a occasionné une légère augmentation. On conçoit des espérances assez flatteuses pour la récolte prochaine: les neiges qui couvrent les productions les préservent de la rigueur du froid, & les disposent à une végétation avantageuse au retour de la belle saison.

DE CHATELLERAULT, le 11
Février.

Les enlevemens considérables de grains ne paroissent point avoir dégarni la Généralité (de Poitiers). Depuis quelque tems, ils deviennent ici plus fréquens qu'il n'ont encore été; cependant ils n'ont encore occasionné qu'une augmentation assez légère. Le froment vaut de 22 à 23 livres, le méteil de 21 à 22, le seigle 20 liv. mesure de Paris.

DE SAULIEU, le 12 Février.

On remarque des différences énormes de prix par rapport aux principales denrées, dans les différens cantons de la Bourgogne. Notre Pays d'Auxois est très abondamment pourvu de grains : il ne paroît pas qu'il s'y fasse des enlèvements, puisque depuis plusieurs mois, les grains se maintiennent constamment ici à peu près au même taux, le froment à 16 ou 17 liv., le méteil à 15 liv. 10 s., le seigle à 15 l., &c. mesure de Paris. Il n'y a même pas, jusqu'à présent, d'apparence de changement à cet égard. Le vin de Bourgogne se vend 115 livres le muid, mesure du pays; mais comme ce n'est pas ici un pays de vignoble, le prix de cette denrée ne peut tirer à conséquence pour le commerce.

DE ROUEN, le 16 Février.

Les nouvelles de la Basse-Normandie portent que la saison y a été assez favorable pour que dans un tems où le commerce y est ordinairement interrompu, on ait joui en divers Marchés d'une diminution dans les prix des denrées de première nécessité, même aux lieux d'où on a enlevé des convois. Les Halles y sont constamment assez bien garnies. Les chemins y ont été plus praticables qu'à l'ordinaire. A mesure que les communications s'ouvrent & s'affermissent, les denrées, autrefois viles dans plusieurs cantons, prennent une valeur, l'Agriculture & le Commerce y deviendront très florissans, si des causes particulières n'en arrêtent les progrès.

DE PARIS, le 18 Février.

Par des Lettres-Patentes du 22 Mars 1770, S. M. avoit fixé à quarante deux mille deux cents livres le montant des sommes que devoient payer, chaque année, les Villes, Bourgs & Communautés des trois Elections de Limoges, de Brives & de Tulle, de la Généralité de Limoges & du ressort de la Cour des Aides de Clermont, pour leur contribution au don gratuit prorogé jusqu'au 31 Décembre 1774. Aux termes des mêmes Lettres, le surplus des contributions particulières auxquelles doivent être assujettis les Eclésiastiques, Nobles &

Privilégiés, devoit être reparté sur divers lieux des trois Elections au marc la livre de la taille des Contribuables. La contribution particulière de la ville de Limoges avoit été fixée à la somme de dix mille livres par an. Les Habitans de ladite Ville ayant reconnu que la levée de lad. somme, par la voie d'une imposition qui ne pouvoit être qu'arbitraire, leur étoit trop onéreuse, ils ont supplié S. M. de ne rien innover à la forme qu'ils avoient ci devant choisie pour leur contribution au don gratuit, & de les autoriser, pour satisfaire au paiement de cette somme, à lever sur les boissons entrant dans ladite Ville, les droits qu'il leur a été permis de recevoir, par Lettres-Patentes sur Arrêt du Conseil du 30 Août 1764. A ces causes, il a été ordonné par des Lettres Patentes du 20 Octobre 1771, registrées en Parlement le 31 Décembre, que de la somme de quarante mille deux cents livres à laquelle étoit fixée la contribution au don gratuit des trois Elections de Limoges, de Brives & de Tulle, il sera distrait celle de dix mille livres qui sera payée par la ville de Limoges; laquelle somme les Maire, Echevins & Habitans sont autorisés à percevoir, comme par le passé, par un droit sur les boissons, suivant l'ancien tarif. Les trente mille deux cents livres restant de la fixation portées par les Lettres-Patentes de 1770, seront imposées sur tous les Habitans des autres Villes & lieux dépendans desdites Elections, conformément auxdites Lettres-Patentes.

II.

AVIS, ANNONCES, NOTES, &c.

I.

Extrait des registres de la Société d'Agriculture, du Commerce & des Arts de Bretagne, au Bureau de Nantes, du 2 Février 1772, concernant l'orge-riz.

Le Bureau ayant été informé qu'on avoit répandu dans les Papiers publics, qu'un Particulier de la Paroisse de Vallet avoit entrepris la culture du riz, & avoit obtenu les plus grands succès, a cru devoir prendre des connoissances plus précises sur un objet si important. Le résultat a été qu'il

paroit qu'on a confondu & pris pour du riz une espece de *tritium*, appelé vulgairement de l'orge-riz. En effet, M. Coupperie du Portoreau, Recteur de Vallet, a assuré à M. le Directeur, qu'on n'avoit point cultivé de riz dans sa Paroisse.

Quant à l'orge-riz, il est cultivé, depuis quelques années, par M. Massicot de la Bretellière, de Clifton, & à la Galissonniere, Paroisse de Monnierre. La semence en a été tirée du Bourbonnois. M. de la Violaye, l'un des Associés du Bureau, a écrit, le 16 Décembre dernier, qu'il en avoit fait venir du Nivernois; où il multiplie extraordinairement: on l'y sème au mois de Mars. On l'emploie à Monnierre, dès la Toussaint dans les terrains médiocres, & seulement en Février dans les bonnes terres. On le sème clair, comme les pois & les fèves. Chaque grain, dans un bon terrain, produit ordinairement douze tuyaux d'environ deux pieds & demi de hauteur. La paille en est molle, l'épi a six rangs, & les barbes en sont plus longues que celles de l'orge ordinaire. L'écorce du grain est fine; il rend plus de farine que l'orge, plus blanche & plus courte. Le pain qu'on en fait a bon goût, & est aussi bon que celui de froment. Les terrains légers lui conviennent mieux que les terrains gras, & la même terre peut produire trois ans de suite en l'amendant. On en fait la récolte dans le tems même que celle des autres grains: elle est double au moins de celle de l'orge ordinaire. Le nommé Julien Letort, de Monnierre, a recueilli, en 1769, 26 boisseaux combles, provenant d'un seul boisseau de semence. La phrase Botanique pour cette espece de grain est, *tritium, aristis longioribus, spica alba*, C. B. P. 21, ou bien *robustus, sive tritium Insularis Gallo-Belgis loca vocatum*. Lobel. Icon. 27.

I I.

Nouvelle espece de pendules.

Un Artiste de Hambourg a inventé & exécuté une nouvelle espece de pendules dont on voit dans cette même Ville plusieurs modeles. Ces pendules ne coûtent que quinze livres & n'ont pas moins d'éclat & d'élégance que celles d'un très-haut prix. L'inventeur n'a eu que l'économie pour ob-

jet, & il a réussi. Le cadran n'est que d'étain, mais préparé de telle maniere qu'il ressemble à l'émail pour la couleur & pour l'éclat. Tout le rouage est d'un bon bois, & il est travaillé avec beaucoup d'art. Il ne se dérange ni par la chaleur, ni par l'humidité; c'est ce qu'atteste l'Artiste lui-même: le reste de la pendule est en fer bien poli ou doré.

I I I.

Nouveaux moulins économiques à sucre.

Le sieur Frero, Inspecteur des Manufactures & Forges de M. de Beze, de la Belouze, situées à Belouze même, près Nevers, a inventé des moulins à sucre qui donnent au moins un tiers de vin de cannes de plus que les autres moulins. Ils ne sont sujets à aucune réparation, & l'Inventeur se charge de les entretenir à ses frais pendant un an; si dans l'espace de six ans un pivot ou un tambour venoit à se casser, il s'oblige à en faire fournir un *gratis*, par les Négocians des divers quartiers des Colonies, chargés de la correspondance pour la Manufacture. Ledit sieur Frero, pour donner à ses nouveaux moulins toute la perfection dont ils étoient susceptibles, a parcouru lui même, avec de bons Ouvriers, toutes nos Colonies. Il a eu la satisfaction de monter, avec l'approbation générale, des moulins de la nouvelle construction, à la Martinique, à la Guadeloupe, à S. Louis & à S. Domingue. Dans cette dernière Colonie, il en a construit sur les habitations de M. M. le Marquis de la Pailletrie & Leroux, & de MM. les héritiers Allin. Il est repassé en France, après avoir conclu des marchés considérables, pour en fournir à d'autres Colons. Les frais de construction sont bientôt compensés, par les grands avantages qu'on retire de ces moulins. Il faut moins de mulets pour les faire aller, la roulaison en est plus rapide, leur entretien se réduit à très-peu de chose, & ils ne sont pas sujets aux inconvéniens qu'éprouvent les autres moulins. L'Inventeur assure que son nouveau moulin, attelé à six chevaux, donnera, avec des cannes ordinaires & un nombre de Negres suffisant pour y fournir des cannes, 36 à 40 grandes de vin de canne dans 24 heures; attelé à quatre mulets, 20 à 24 grandes aussi dans 24 heures, & attelé à

deux mulets, 12 à 16 grandes dans le même espace de tems. Il faut observer que les mulets se fatiguent beaucoup moins pour faire aller ces nouveaux moulins, que pour faire aller ceux de l'ancienne construction. Le prix des moulins de M. Frero est suivant la grandeur qu'on voudra, soit à bêtes, à eau ou à vent. Le même Inspecteur fait aussi des chaudières à sucre, à toute épreuve; elles ne se cassent pas au feu, comme il arrive ordinairement, parce qu'il leur fait supporter à la Manufacture l'épreuve la plus forte du froid au chaud; il fait aussi des tambours & autres pièces pour les moulins ordinaires. On s'adressera à lui-même à Belouze, ou à MM. Robert, freres & Campagne à la Rochelle; à MM. Bazin, à Nantes; à Saint-Domingue & au Cap, à MM. Tardivy & Collet; au Port-au-Prince, à M. Labarthe; à la Guadeloupe, à M. Chochois de la Pointe; à la Martinique, à M. Pitre; au Fort S. Pierre, à M. Bouillon.

I V.

Huile contre les teignes & les punaises.

On a demandé, l'année dernière, à Leipfick, quel étoit le moyen le plus sûr d'extirper les teignes & les punaises, si nuisibles aux étoffes de laine, &c. & au corps humain? Pour toute réponse, on a reçu une huile très-bonne pour produire l'effet désiré; on l'appelle *oleum philosophicum*; elle se distribue, à huit gros la phiole, chez Jean Gottlob Walther, Apothicaire privilégié de Halbau, près de Soran en Saxe. Les différentes épreuves qu'on en a faites à Leipfick ne laissent, dit-on, point de doute sur l'efficacité du remède. On prend le quart de la phiole, & l'on en arrose une feuille de papier gris que l'on met dans l'armoire aux habits: s'il s'y trouve des teignes, elles périssent ou disparaissent. Quant aux punaises, il suffit de frotter de cette huile une partie du meuble qui en est infecté, il en est délivré en très-peu de tems.

V.

Email de pipes à fumer.

Cette espèce de vernis dont les Hollandois cachent avec soin le secret, & dont

M. Rigault a découvert la composition dans leurs propres Manufactures, est composé de savon, de cire, de gomme, & d'eau. On peut prendre un quarteron de savon noir ou blanc, 2 onces de cire blanche ou une once de gomme arabique: on fait bouillir le tout ensemble, pendant 3 ou 4 minutes, dans 4 pintes d'eau, mesure de Paris, en ayant soin, pendant que l'eau se refroidit, d'agiter ce mélange avec quelques brins de balay, afin que la cire qui ne se dissout pas, soit divisée en parties si fines qu'elles ne se rassemblent pas sur la surface de l'eau. La colle de parchemin paroît mériter la préférence sur la gomme arabique. Voyez *l'art de faire les pipes à fumer du tabac*, par M. Duhamel du Monceau. A Paris, chez Sallant & Nyon, rue S. Jean-de-Beauvais.

V I.

Expérience sur des grains frappés de grêle.

En 1763, à la veille de la moisson, un champ d'avoine essuya une grêle si violente, que le grain ne put être récolté. Dès le lendemain, le Propriétaire fit enlever toute la paille & passer la herse sur quatre à cinq arpens; ensuite il leur fit donner un labour peu profond. La végétation fut rapide, & avant le tems, le Propriétaire eut la moisson d'avoine la plus abondante, la paille en étoit plus haute que celle de Hongrie, & très grenue. On eut le tems de donner deux labours à cette terre avant les semailles des bleds; & sans y avoir mis de fumier, on recueillit le plus beau bled du pays. Le terrain sur lequel cette épreuve singulière a été faite, est un des plus médiocres du territoire des Mesnuls, près Montfort-l'Amaury.

V I I.

Poudre préservative de la contagion.

Combien de recettes l'on a publiées pour garantir de la contagion, & comme elle exerce tous les jours de nouveaux ravages! Au milieu de la peste, l'humanité a fait les plus grands efforts pour s'en mettre à couvert. On nous annonce de Pétersbourg la découverte la plus intéressante, & la relation est appuyée de faits fort extraordinaires dont il est bien à désirer que la vérité

Soit indubitable. Un Médecin du pays a ; dit-on, inventé une poudre si efficace qu'une communication intime avec la contagion n'en empêche point l'effet. On a fait coucher vingt-cinq criminels condamnés à mort dans des lits où différentes personnes étoient mortes de la peste ; on les a revêtus des habits & des chemises de ces infortunés ; & ils n'ont reçu aucune atteinte du mal. Les fruits de cette découverte semblent devoir appartenir à l'humanité toute entière ; il n'est point de Nations qui ne doive partager l'honneur d'en récompenser l'Auteur, & acheter la publication de son secret.

V I I I.

Pain de glands.

Un Particulier de Vienne en Autriche, pays où il est si rare qu'on manque de grains, a cherché, dans la disette dont ces contrées sont affligées, à secourir les pauvres avec la première nourriture du genre humain. Il a fait ramasser des glands frais, tels qu'ils tombent de l'arbre. Après les avoir fait bouillir, refroidir, sécher au four au moment où l'on venoit d'en tirer le pain, & concasser au point de les réduire en parcelles assimilables au grain dans le moulin, on les a fait moudre. Pour former la pâte, on a pris trois quarts de farine de froment, & un quart de farine de glands, que l'on a pétries ensemble suivant la méthode ordinaire : la même épreuve a été faite avec de la farine de seigle au lieu de farine de froment. Ces essais ont si bien réussi, que l'usage du pain qui en résulte, a été conseillé par les Médecins, sur-tout pour les gens de travail. Ce pain est nourrissant & savoureux, pourvu que le gland soit sain, frais & parfaitement mûr.

I X.

Moyens de détruire les insectes nuisibles aux fleurs & aux feuilles, &c.

L'Académie Royale des Sciences de Stockholm avoit déjà demandé en 1762 & en 1768 comment on pourroit remédier aux dommages que les insectes causent aux fleurs & aux feuilles des arbres fruitiers ? Dans le Mémoire couronné par la Société, M. Tobern-Berg-

mann remarque que l'insecte le plus nuisible aux fleurs, est un papillon de nuit dont la femelle pond les œufs sur la terre : il s'agit donc, ajoute-t-il, d'empêcher les chenilles de ramper vers l'arbre & de s'y attacher, ce qu'on prévient en entourant le tronc de goudron, près de terre, matière qu'on a soin de renouveler de tems en tems. Pour se mettre à l'abri des dommages que causent les autres insectes, il faut avoir soin de nettoyer très-souvent les arbres. M. Charles-Frédéric Lund, Bourguemaitre de Liokoping, observe, dans un second Mémoire, que les feuilles de sapin sont très-contraires à ces papillons, & conseille d'entourer de sapin les vergers, d'arroser les arbres au printemps, de tenir les arbres nets, &c. Enfin M. Adolphe Modeer, Auteur d'un troisième Mémoire, propose une fumigation fort épaisse de feuilles de pin & de sapin : il croit que ce moyen fera périr infailliblement les insectes destructeurs des arbres fruitiers. Ces trois Mémoires ont été imprimés ensemble & se vendent à Stockholm chez Salvius, sous le titre de *Réponses à cette Question : comment peut-on remédier au dommage que les insectes causent aux fleurs & aux feuilles des arbres fruitiers ?*

X.

Prix du grain à Londres, le 29 Janvier 1772.

shillings.

Le quarter de 544 liv. poids de Troye.

De Froment	42 à 47
De Drêche	30 à 35
De Seigle	32 à 34
D'Orge	22 à 26
D'Avoine	16 à 19

Le quarter du meilleur froment étant à 47 shillings, c'est sur le pied de 30^H 4^S 3^A de France le septier de Paris.

GRAINS ET FARINES, &c. A PARIS.

Du Mercredi 12 Février 1772, au Samedi 15 dudit, le froment s'est vendu à la Halle, de 19, 24 l. 10 s. à 29 l. 15 s. le sept. ; idem au Port de la Greve, de 25 à 28 liv. Le seigle, 17, 17 liv. 10 s. à 18 liv. ; l'orge, de 12, 13 livres 10 s. à 15 livres aussi le septier.

AVOINE, FOIN, PAILLE.

Du Mercredi 12 Février 1772 au Samedi 15 dudit, l'avoine a été vendue à la Halle, de 19, 20 l. 10 s. à 22 l. 10 s.; *idem* au Port de la Grève, de 19 à 20 l. le septier.

Le cent de foin très-beau & de première qualité s'est vendu Porte Saint Michel, le 19 Février 1772, de 49 à 50 liv.; *id.* nouveau de 47 à 48; le cent de paille vieille, 20 à 21 l.; *id.* nouvelle de 19 à 20 l.; le cent de foin vieux, première qualité, Fauxbourg Saint Martin, de 47 à 48; *idem* nouveau, de 45 à 46; le cent de paille vieille, Fauxbourg S. Laurent, de 19 à 20; *idem* nouvelle, de 18 à 19; le cent de foin vieux, Fauxbourg Saint Antoine, venant de la Brie, de 46 à 47; *id.* nouveau, de 44 à 45; le cent de paille vieille, de 19 à 20 l.; *idem* nouvelle, de 18 à 19 l.

PRIX des matières d'or & d'argent à Paris,
du 18 Février 1772.

Or de Portug. à . . .	720		
Du Mexique à . . .	713		
Du Perou à . . .	704		
Les guinées à . . .	717	10	
Ducats à . . .	97	15	
Or fin à 23 k. . .			
31 32.	99		
Or à 20 karats à . . .	83		
L'argent à 11 d. . .			
20 g. à	53	15	
<i>Idem</i> à 11 d. 10 . . .			
gr. à	51	17	6
Piaîtres à	49		

CHANGES DE PARIS, du
19 Février 1771.

Amsterdam	55	$\frac{3}{4}$	
Londres	32	9	16 ^e
Hambourg	181	$\frac{3}{4}$	
Madrid	15	1	
Cadix	14	19	6
Livourne	95	$\frac{1}{4}$	
Gênes	93	$\frac{1}{4}$	
Lyon, Rois, ...	$\frac{5}{8}$	p. $\frac{2}{3}$ p.	

COURS DES EFFETS PUBLICS
A PARIS.

Fév. 1772.	Lundi 17.	Mardi 18.	Mercredi 19.
COMP.D.IND.			
Actions à 8 coup.	1067 $\frac{1}{2}$	1075 80	1080 85 87 $\frac{1}{2}$ 90
D ^o . $\frac{16}{25}$ es. à 8 cou.			
D ^o . 8 es. à 4 coup.			
D ^o 25 es. à 4 coup.			
Emprunt O ^u .			
Prom. à 5 p. g.	58	58 $\frac{1}{2}$	58 $\frac{1}{2}$
Prom. à 4 p. g.		66 $\frac{1}{2}$	66 $\frac{1}{2}$
Loterie 5 ^e tirage.	470		465
.			
.			

LETTRES de MM. les Payeurs des Rentes de l'Hôtel-de-Ville,
six premiers & six derniers mois 1771.

Du Sam. 15 Fév. 1772.	Du Lundi 17.	Du Mardi 18.
Messieurs	Messieurs	Messieurs
Bardin, six prem. mois 1771. } M.	Maffon, six prem. mois 1771. } M.	Maigret, 6 prem. } L.
Maupassant, <i>idem</i> . } M.	Delamotte, <i>idem</i> . } M.	De Fremilly, <i>id.</i> } M.
Raynal, <i>idem</i> . } N.	Creuzé, <i>idem</i> . } N.	Hurel, <i>idem</i> . } P.
Hebert, <i>idem</i> . } N.	Dujean, six dern. mois 1771. } A.	Viellard, <i>idem</i> . } P.
Pigis, six derniers mois 1771. } A.	Thevenin, <i>idem</i> . } A.	Cochin, six dern. mois 1771. } A.
Caron, <i>idem</i> . } A.		Defrance, <i>idem</i> . } A.
Penchain, <i>idem</i> . } A.		Filleul, <i>idem</i> . } A.
Boscheron, <i>id.</i> } A.		Marfollier, <i>id.</i> } F.
Delarue pere, <i>id.</i> } C.		Defays, <i>idem</i> . } F.
Delarue fils, <i>id.</i> } C.		Chaponnel, <i>idem</i> . } H.
Clouet, <i>idem</i> . } J.		Cauchy, <i>idem</i> . } J.
Gosley, <i>idem</i> . } J.		Roberge, <i>idem</i> . } Z.
.		

A Paris, du Bureau Royal de Correspondance Générale, rue des
Deux-Portes S. Sauveur.

Chez KNAPEN & DELAGUETTE, Libraires-imp. Pont S. Michel, 1772.

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1772. Du Samedi 15 Février.

I.

NOUVELLES ÉTRANGERES.

ALLEMAGNE.

DE BAMBERG, le 25 Janvier.

IL paroîtra bien étonnant que nous n'ayons pas, depuis un tems infini, autant souffert de la disette que cette année & la précédente, quoiqu'il y eût dans le pays plus de grains qu'il n'en falloit pour nourrir abondamment tous les Habitans, pendant trois ans au moins. Ce petit Etat est divisé en deux parties appartenant au même Prince (l'Evêque Duc de Wurtzbourg), obligé par les constitutions à résider six mois ici & six mois à Wurtzbourg, avec des Officiers & des domestiques différens dans chacune de ces Villes. La récolte de 1770 fut mauvaise. En 1771, la moisson a été très-abondante dans le canton de Wurtzbourg, mais il n'en a pas été de même dans le nôtre. La circulation étant interrompue, les riches de la partie de Wurtzbourg ont emmagasiné des grains à l'envi; les Curés & les Fermiers ont, seuls, entretenu les Marchés. Tandis qu'on a regorgé de biens & manqué de tout dans ce canton-là, faute de circulation, nous avons été frustrés ici de nos espérances dans la richesse de nos Compatriotes. Sur le rapport du bas Clergé, le Prince qui avoit déjà fait venir des grains étrangers, a formé en faveur des pauvres un établissement où le travail des uns sera

payé, & l'invalidité des autres secourue. Nous n'avons plus la douleur de voir le Laboureur qui nous donne du pain en mendier à nos portes. Une circonstance remarquable dans cette disette, c'est que les Habitans de Bamberg qui ont des terres dans le pays de Wurtzbourg, n'ont pas eu la liberté de faire venir leurs grains, sous prétexte des défenses portées contre l'exportation. Ainsi les Sujets du même Prince, établis dans deux Provinces limitrophes, ont été traités comme *Etrangers* les uns aux autres. Qu'en est-il résulté? La cherté a été excessive dans les deux pays, & nos voisins nous ont aidés, quoiqu'*Etrangers* (puisque'il faut se servir de ce malheureux mot); & ils ont délaissé Wurtzbourg d'où une grande partie d'Etudiens s'est retirée.

PROVINCES-UNIES.

DE ROTTERDAM, le 25 Janvier.

Pendant l'année dernière, il est entré dans la Goeree & la Meuse 1419 navires, presque tous destinés pour ce Port, & il en est sorti 1297. Il en est venu 2 de Bayonne, 38 de Bordeaux, 1 de Calais, 9 de Cette, 2 de Dieppe, 5 de Dunkerque, 1 de Fécamp, 3 du Havre, 1 de Hennebont, 20 de Marseille, 3 de Morlaix, 25 de Nantes, 16 de Rouen, 1 de Saint-Brieux, 10 de S. Valery, 14 de Toulon. Il en est parti 5 pour Bayonne, 49 pour Bordeaux, 2 pour Brest, 5 pour Cherbourg, 5 pour le Croisic, 3 pour Dunkerque, 24 pour France, 2

N

pour le Havre, 1 pour Honfleur, 25 pour Marseille, 14 pour Nantes, 1 pour l'Orient, 4 pour Rochefort, 1 pour la Rochelle, 18 pour Rouen, 1 pour S. Brieux, 5 pour S. Malo, 10 pour S. Valery. Trente-huit y sont entrés, poussés par des vents contraires ou endommagés. On ne comprend point dans cet état quantité de bâtimens destinés pour la pêche de la morue, & pour celle des harengs, ainsi que ceux qui ont passé par la Province de Zélande pour aller en Flandre ou dans le Brabant.

En 1771, il est entré 115 navires de moins, & il en est sorti 36 de plus qu'en 1770. La navigation de cette Ville pour la France est très avantageuse pour nos Armateurs, puisque de 172 navires arrivés de divers Ports de ce Royaume, il n'y en a eu que 14 François. Sur les 38 navires arrivés de Bordeaux, il n'y en avoit que 2 François; & sur les 49 sortis pour ce Port, il n'y en avoit pas un seul sous ce pavillon. Sur les 25 arrivés de Nantes, 3 François; sur les 16 arrivés de Rouen, 3; sur les 18 sortis pour le même Port, 2. Parmi les navires arrivés de Marseille, & les 25 sortis pour ledit lieu, pas un seul François, de même que parmi les 20 navires arrivés de Libourne. Sous l'article de Londres, il y a 85 bâtimens pour l'entrée & 105 pour la sortie, ce sont les chaloupes & paquebots qui partent d'ici chaque semaine. Les 480 venus de Sunderland, & les 179 partis pour la même destination, sont des bâtimens qui apportent des charbons dont le débouché devient ici de jour en jour plus considérable, à cause que les tourbes renchérissent sans cesse; & que le chauffage de charbon est beaucoup moins cher.

II.

NOUVELLES DE L'INTÉRIEUR DU ROYAUME.

DE MARSEILLE, le 2 Février.

Du 20 au 25 Janvier, il est arrivé 41 bâtimens François & 21 Etrangers. Une partie de leurs cargaisons consistoit en 8856 charges de bled, 3239 milléroles d'huile d'olive, 550 milléroles d'huile de poisson, 100 quintaux de légumes, 800 charges de fèves, 500 sacs de vesces, 700 charges d'a-

voine, 500 quintaux de haricots, 840 quintaux & 30 sacs de riz. Cinq tartanes avoient pris du bled à la Cale; le navire du Capit. Portunier, chargé de la même denrée, a péri, ainsi que la tartane la *Rosalie*, la tartane du Patron Riquet, une félouque Catalane, &c. Il s'est aussi perdu plusieurs bâtimens sur les côtes d'Italie. Une tartane de Pêcheurs a ramené deux hommes du bâtiment du Patron Niquet qui, en revenant de Cette, a fait naufrage entre les lignes & le golphe de Fox. Deux frégates Napolitaines croisent actuellement aux Isles d'Hieres. On a révoqué, à Toulon, la quarantaine à laquelle avoient été assujettis les bâtimens venant de Corse ou de Nice, à l'occasion du bruit répandu que la peste étoit dans une Ville d'Italie. Les Hollandois continuent de charger beaucoup de vin & d'eau-de-vie dans ledit Port: il s'y trouvoit dernièrement cinq flûtes de cette Nation avec un navire Anglois destiné pour la même traite. Du 22 au 28, il est sorti d'ici 59 bâtimens François & 22 Etrangers; l'*Aimable Rosalie*, l'*Amazone*, la *Josephine*, le *Tallegrand* pour le Levant, le *Postillon d'Afrique* & les *Ames du Purgatoire* pour la Cale, le *S. Louis* pour Smyrne, la *Providence* pour la Martinique, & l'*Aurore* pour le Cap François.

D'ARLES, le 4 Février.

Vers le milieu du mois dernier, il y avoit eu beaucoup de demandes de grains dans nos environs: il en étoit résulté une augmentation sur les bleds de notre territoire. Ces demandes ont cessé, & la denrée est retombée aussi-tôt presque au prix où elle étoit auparavant. La charge de froment du poids d'environ 325 livres, vaut de 34 à 35 l. Le vin du pays se vend 42 l. le muids de Paris de 220 pintes. Le bœuf est à 5 f. la livre poids de marc, le mouton à 7 f. 6 den., le porc frais à 10 f. L'huile d'olive vaut 50 l. le quintal poids de marc.

[DE LYON, le 12 Février.

Le froment de moyenne qualité est au-dessous de 30 livres, les douze boisseaux de Paris; le méteil au-dessous de 25, & le seigle au-dessous de 24. Les prix sont en général plus hauts dans le Dauphiné.

Les Commissaires nommés par l'Académie pour examiner la nouvelle méthode de teindre la soie en noir, inventée par le S^r Jean Palleron, fils aîné, Maître Teinturier, rue de la Pérollerie, près S. Paul, ont suivi avec la plus scrupuleuse attention tous les procédés de cette teinture; & pendant plus d'un mois, ils ont éprouvé les écheveaux qu'ils avoient séparés en soixante-six matreaux, d'une demi-livre chacun environ, teints sous leurs yeux. L'Académie, sur leur rapport, a délivré au sieur Palleron un certificat duquel il résulte que cet Artiste possède un secret de teindre la soie en noir, préférable aux méthodes jusqu'à ce jour mises en usage à Lyon; que le nerf de la soie sortie de son atelier s'est conservé pour le moins autant que dans aucune autre teinture noire, & qu'elle peut être employée avec satisfaction pour la solidité de la couleur. Les Maisons les plus célèbres dans la Fabrique ont aussi rendu des témoignages favorables à l'Inventeur. Cet objet est très-important pour notre Ville dont les teintures noires avoient le défaut de rougir promptement, tandis qu'elle étoit si renommée pour la bonté, la solidité & le brillant de ses autres teintures.

DE CAEN, le 6 Février.

Les grains sont à un prix raisonnable dans la Basse-Normandie. Le froment revient ici à un peu plus de 24 l. le septier de Paris; & le seigle va de 19 à 20 liv. Les différentes sortes de pain sont, par la dernière taxe, à 2 f. 5 d., 2 f. 7 d., & 2 f. 9 d. la livre.

A Bayeux, le froment vaut de 22 à 23 l., & les prix du pain sont les mêmes qu'ici.

A Carentan, le froment ne vaut que de 21 à 22 l. Le pain de la troisième qualité y est à 2 f. 2 d.; les autres sont à 2 f. 5, 7 & 9 deniers.

Le prix du froment est à peu près le même à Falaise: la troisième sorte de pain y est taxée à 2 f., & celui de fine fleur à 2 f. 9 den.

Le cidre vaut environ 15 l. le muids de Paris à Bayeux & à Carentan, 22 l. à Falaise, 35 ici.

DE NANTES, le 6 Février.

Les prix des grains & des marchandises

de l'Amérique n'ont pas varié dans le courant de Janvier. Du 16 au 31, il est arrivé de Marans, S. Malo, S. Gilles, Quimperlé, Pondavene & Pornic, 76 tonneaux de froment, 30 ton. & demi & 6 pérées de seigle, 2 ton. d'avoine, 33 ton. & 31 mines de fèves, 26 quintaux de farine de minot. Le Quartier Morin est parti pour le Cap; & le Marquis de Levy pour le Port-au-Prince & Léogane, ainsi que la Julie.

DE QUIMPER, le 7 Février.

Quoiqu'il soit sorti des quantités assez considérables de grains pour Nantes & autres lieux de la Province, le froment ne vaut que 10 l. 10 f. la mesure du poids de cent livres, & le seigle 8 liv. la mesure de 90 livres. Il ne reste pas beaucoup de seigle; mais il y a encore dans ce département & dans les départemens voisins plus de froment que les Habitans n'en peuvent consommer. La rareté des seigles soutient, seule, les prix des autres grains auxquels les pauvres & les gens de journée ont beaucoup de peine à atteindre. Cependant le pain de différentes qualités est depuis longtemps de 1 f. 9 d. à 2 f. 9 d. la livre. Les semailles nouvelles donnent de l'espérance.

DE LILLE (en Flandre), le 7 Février.

Le mois dernier, il a été permis, par Ordonnance de Police, de fabriquer des lampareilles entrefines, noires avec lisieres blanches; les salaires des porteurs de biere ont été fixés, & l'on a réglé ce qui concerne ceux des 20 hommes des rivages. Les grains ont augmenté la dernière quinzaine; les douze boisseaux de Paris valent, quant au froment, un peu plus de 27 liv., & quant au méteil, un peu plus de 21. On trouve des mendiants dans les rues; cependant le pain de la troisième qualité ne revient qu'à 1 f. & 10 à 11 den. la livre; le pain de fine fleur est au-dessus de 4 f. Les différentes sortes de viande se vendent de 6 à 8 sous la livre.

Le sieur Vangaver, autorisé & gratifié par le Magistrat, a seul le secret du nouvel apprêt Anglois pour les étoffes de soie & laine, calemandres, serges & autres étoffes de cette Fabrique, & d'autres Manufactures. Le prix pour les calemandres

& camelots étroits de 90 aunes du pays est de 2 liv. 10 s. la piece ; & pour les étoffes larges , de 4 liv. Pour prémunir les Ache-teurs contre les contrefactions , chaque pie-ce , sortant de ses mains , a un plomb mar-qué d'une fleur de lys & de son chiffre , avec une étiquette en parchemin portant qu'il est marqué en vertu d'une permission du Magistrat.

DE BESANÇON , le 9 Février.

Le 30 du mois dernier , à sept heures & trois quarts du soir , on aperçut dans l'air une flamme de la grosseur du poing. Tout-à-coup , elle s'étendit au point qu'elle parut avoir plus de douze pieds de large. Sa lu-mière étoit si éclatante qu'elle éclairait as-ssez pour qu'on pût lire. Sa figure assez irré-gulière approchoit de celle d'un cœur , avec une longue queue. Elle disparut en courant avec rapidité du Sud-Est au Nord-Ouest. On entendit ensuite pendant six minutes sans interruption , un bruit semblable à celui d'un coup de tonnerre éloigné , & d'une intensité toujours égale , quoique le ciel fût clair & serein.

Il a été annoncé dans les Papiers publics qu'on avoit inoculé , suivant la méthode Suttonienne , avec succès , neuf cens per-sonnes dans la Province depuis le mois d'Oc-tobre jusqu'en Janvier. Ce fait a été dé-menti par un Médecin de notre Ville. M. Girod , Médecin des maladies épidémiques , vient de déclarer qu'aidé de MM. Faverot & Nicod , il avoit inoculé dans 29 Commu-nautés 14 ou 15 cens personnes depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Décembre inclusivement. L'épidémie qui a ravagé la Province menaçoit ces Communautés ; l'on a été obligé d'inoculer sans choix & sans préparation , il n'a pas été possible d'assu-jettir cette multitude au régime ; les deux tiers des sujets avoient la gale ; & l'on n'en a perdu que deux. Du mois de Juin jusqu'à l'automne , le nombre des inoculés montoit à deux mille cinq ou six cens. Aujourd'hui on en compteroit quatre mille depuis les villages de Fourgs & Montpetoz jusqu'à Mi-rebel , ce qui fait une étendue de 13 à 14 lieues de long.

DE SOISSONS , le 9 Février.

Il y a eu une légère augmentation dans le prix des grains ; mais la cause en a été

accidentelle , & l'effet n'en sera que passa-ger. Les eaux qui ont submergé les ter-reins plats ont empêché le transport des bleds ; cependant le froment n'a valu , dans ces circonstances , que 23 l. , & le méteil 21 , les douze boisseaux de Paris.

DE PARIS , le 12 Février.

Lettres-Patentes du Roi du 19 Décembre 1771 , registrées en Parlement le 7 Janvier 1772 , qui maintiennent dans la ville , ban-lieue & chef-lieu de Valenciennes , l'an-cien usage des testamens mystiques ou se-crets , & ordonnent que ceux qui voudront en faire de pareils , après les avoir écrits ou fait écrire , & signés , s'ils le peuvent , se-ront tenus de les présenter suivant la na-ture des biens compris dans la disposition , ou à un Notaire , à deux Echevins , ou à deux Jurés de Cattelz dont un sera No-taire , auxquels ils déclareront que ce sont leurs dernières volontés , & les requerront de les recevoir & de les signer sans en faire lecture , &c.

Déclaration du Roi donnée à Versailles le 27 Novembre , registrée en la Chambre des Comptes le 20 Décembre 1771 , con-cernant l'évaluation des Offices dépendans de l'apanage de Monseigneur le Comte de Provence ; avec le résultat du Conseil de Monseigneur le Comte de Provence , qui ordonne que tous les Pourvus ou Proprié-taires d'Offices royaux ou de Finance , dans l'étendue de son apanage , seront tenus d'envoyer dans trois mois pour tout délai , la déclaration du prix de leurs Offices au Surintendant de ses Finances.

Arrêt du Conseil d'Etat du 6 Août 1771 , qui déclare les terrains formant l'emplace-ment des murs , fossés & remparts de la ville de Saulieu , en Bourgogne , faire par-tie du Domaine de la Couronne ; casse & annule les baux à cens ou à rentes qui pour-roient avoir été faits par les Officiers Mu-nicipaux de cette Ville d'aucune partie desdits murs , fossés & remparts ; ordonne qu'il en sera fait de nouveaux au profit de Sa Majesté.

Arrêt du Conseil d'Etat du 6 Novembre 1771 , qui condamne le sieur Brisson , Ad-judicataire de la Terre & Seigneurie de la Grange - Chaumont , par droit de retrait féodal par lui exercé en conséquence de la

cession qui lui a été faite par S. A. S. Madame la Princesse de Conti de son droit de prélation, à payer le droit de centième denier, & les six sous pour livre, conformément à l'Arrêt du règlement du 3 Décembre 1737, tant de la somme qu'il a remboursée au Marquis de Soisy sur lequel ledit retrait a été exercé, que sur celle de trente mille six cents soixante-six livres dix sous, formant le prix de la cession du droit de retenue féodale.

III.

AVIS, ANNONCES, NOTES, &c.

I.

De la fabrication du Sel Ammoniac.

L'Egypte est fameuse par la préparation de ce sel factice si utile, aux Teinturiers, aux Fondeurs, aux Orfèvres, aux Epingliers, aux Maréchaux, &c. : elle en fournit de grandes quantités à la France & à toute l'Europe. Le P. Sicard nous apprend l'origine & la manière de faire ce sel en 1717, *Journal de Trevoux*, mois de Novembre : on retrouve ses instructions dans les nouveaux Mémoires des Missions du Levant, dans la Matière Médicale de M. Geoffroy, &c. En 1719, M. le Maire, Consul au Caire, envoya à l'Académie des Sciences, un Mémoire dans lequel il détaillait avec autant d'exactitude que de précision, les procédés suivis en Egypte pour la fabrication du même sel : voyez les *Mémoires* de la même Académie 1735. Il y a peu de différence dans les récits des deux Auteurs : le Docteur Pococke s'accorde assez avec eux, surtout avec M. le Maire ; nous rapporterons ici son témoignage tel qu'il se trouve dans la traduction de ses *Voyages*, nouvellement publiée chez Costard, rue S. Jean-de-Beauvais, afin de confirmer & d'étendre les connoissances qu'il est important d'acquérir sur cette matière.

J'ai appris, dit le Docteur Pococke, qu'on faisoit le sel ammoniac avec la suie que l'on tire de la bouze des vaches & d'autres animaux. Plus elle est chaude, plus le sel a de vertu, & de-là vient que l'on préfère la fiente de pigeon & de chameau à toute au-

tre. On la mêle pour la brûler, avec de la paille hachée & quelque peu de terre, & l'on en fait des molles que l'on laisse sécher, & que le bas-peuple brûle pour épargner le bois qui est fort cher au Caire, parce qu'on le tire de l'Asie mineure. On met la suie qui en sort dans des ballons de verre mince que l'on fabrique dans cette Ville : le cou de ces ballons a environ deux pouces de diamètre, il est fort court. On met par dessus une couche d'environ trois lignes d'épaisseur, composée de terre & de cosse de lin hachée que l'on mêle bien ensemble ; & après l'avoir fait sécher au soleil, on la couvre d'une autre de six lignes d'épaisseur qu'on fait sécher de même. On remplit ensuite les ballons à un pouce du cou.

L'atelier où on fait le sel est divisé en quatre parties dans chacune desquelles sont des arceaux d'environ trois pieds de hauteur sur deux d'épaisseur, espacés de la même quantité de pieds, entre lesquels on place les ballons de manière qu'ils posent sur les murailles des arceaux, savoir six par rang, chacun d'environ trois pieds de diamètre. On place, entre-deux, des ballons plus petits d'environ dix pouces de diamètre. On brûle dessous, de la terre qu'on tire du Nil & qu'on mêle avec du chaume : on fait un grand feu pendant trois fois vingt quatre heures, au bout desquelles le sel s'attache au haut des ballons. Ces vaisseaux, lorsqu'on les retire, ressemblent à de la poterie ordinaire ; on les casse, & on en tire des gâteaux de sel qui ont la forme que nous voyons.

N. B. Nous avons annoncé, N°. 104 de notre Gazette de l'année dernière, p. 831, la demande d'un Particulier qui se dit possesseur du secret de faire le sel ammoniac avec de vieux chiffons, de vieux souliers, &c., & qui propose une association pour en établir une Manufacture à Paris ou en Province. L'avis est accompagné de guillemets pour marquer que nous n'y avons aucune part ; & comme nous ne pouvons juger de la vérité ou de la fausseté de semblables annonces, nous les publions sans induire le Public, ni à y ajouter foi, ni à les rejeter. M. Baumé, Apothicaire de Paris, si connu par ses sçavantes recherches & ses découvertes chimiques, nous a adressé une lettre dans laquelle il détaille plusieurs raisons



qu'il a de détruire la confiance que l'on pourroit prendre dans la promesse de l'Auteur de l'avis. Ces raisons étant personnelles, il ne nous a pas été permis de faire imprimer sa lettre quant à présent : mais son témoignage suffit pour mettre le Public en garde contre toute erreur, & il est de notre devoir de le faire connoître.

I I.

De la maniere d'enterrer le fumier, par M. Alexandre Crasquin, Laboureur Flamand.

Plusieurs Laboureurs enterrent le fumier par le second labour ; cette pratique ne m'a jamais paru bonne. Cette façon, qui doit piquer fort avant dans la terre, enfonce trop l'engrais. Il n'est plus possible ensuite de le bien mêler avec le guéret, à moins de lui donner encore une pareille façon ; mais on tombera dans un autre inconvénient, en ramenant sur la surface les herbes avec le fumier. Il est bon d'enterrer le fumier le plutôt que l'on peut ; mais il faut pour cela que la terre soit nette. Pour les terres herbées, il vaut mieux herfer ce second labour une fois, & écraser les mottes, s'il s'en trouve, afin que la terre étant bien divisée, les sels du fumier la pénètrent plus facilement. Il faut avoir l'attention de répandre également & de bien éparpiller le fumier, & de ne le pas laisser long-tems en monceaux, tant à cause de la sécheresse qui absorbe l'humide essentiel des sels nécessaires à leur action, qu'à cause du dépôt qui se fait à la place des monceaux, au préjudice des autres endroits de la terre. Si le fumier est consommé, on l'entertera au binoir, afin que la terre avec laquelle il se mêlera mieux en soit plutôt imprégnée, sinon légèrement à l'autre charrue.

Dans bien des pays, l'usage est de fumer la cotaïson entière. Sans prétendre le désapprouver, je serois d'avis que l'on ne fût qu'une certaine partie de terres, suivant la quantité de fumiers que l'on fait. Presque tous les Laboureurs ont la manie d'entreprendre beaucoup de terres qu'ils façonnent mal & fument encore plus mal ; & pour vouloir plus, ils ont beaucoup moins. Quel effet peut avoir une éclaboussure de fumier sur des terres maigres ? Presqu'aucun ; au lieu

qu'une bonne dose les rendroit bonnes les unes après les autres : les bonnes par leur nature ne rapporteroient guères moins étant bien labourées, & les autres, au bout d'un certain tems, se trouveroient en bon état : ou bien il faut abandonner les maigres & ne cultiver que les bonnes.

Le fumier enterré, on menera la herse sur la piece par où l'on a commencé ; & étant renversée, on la chargera, comme pour écraser les mottes, & on la fera passer à travers les sillons. Une fois suffira pour aplanir une terre déjà bien divisée, si l'on veut, on peut se servir de l'émettoir, même du rouleau : c'est la seule opération qu'il soit indifférent de faire avec l'un ou l'autre de ces instrumens : encore ce dernier seroit-il préférable, si le fumier étoit enterré par la 3^e. façon, parce qu'ayant été donnée sans intervalle, elle auroit rendu la terre extrêmement meuble ; il garantiroit mieux le fumier des rayons brûlans du soleil ; & les pores de la terre affaïssée par son poids, ne laisseroient entrer de chaleur qu'autant qu'il en faudroit pour le faire fermenter. Pour les autres terres qui ne seroient point fumées, il suffiroit de les entretenir en bon état, au moyen de la herse, jusqu'à la dernière façon ; elle fera périr les mauvaises herbes, en les déracinant à mesure qu'elles croîtront.

Je ne sçaurois trop recommander l'usage de cet instrument ; je plains les Colons qui l'ignorent. Il me semble même que l'on ne connoît pas assez ses avantages dans le pays où l'on s'en sert le plus. On se contente souvent, pour disposer le guéret d'hiver au second labour, de lui donner une seule façon de herse au lieu de trois, & l'on croit en gagner deux : mais que l'on se trompe à tous égards ! La croûte n'étant qu'égratignée conserve sa roideur contre le coutre qui, l'ébourrant plutôt qu'il ne la retranche, appesantit extrêmement la charrue pour faire un sillon brut & mal renversé. Au contraire quand la superficie est bien réduite par deux ou trois façons de herse, le coutre ne trouvant vers sa pointe qu'autant de résistance qu'il lui en faut pour se soutenir, en oppose beaucoup moins à la tire ; la charrue va plus rondement, & le sillon est très-bien conditionné, &c.